

Museumbladzijde

HET BEREIDEN VAN KAAS ROND 1900

Het zuiveren van de melk.

De eenvoudigste en beste melkzijg (melkfilter) is een flanelle doek opgehangen aan vier nagelen, die vier houten stokjes bijeen houden. Deze stokjes moeten op een melkvat rusten. De flanelle doek moet wat doorhangen, om er gemakkelijk de melk te kunnen ingieten. Wanneer de melk er te langzaam door gaat, moet het doek vernieuwd worden.

Het bewaren van de melk.

Na de melk door de melkzijg in een zuiver melkvat gegoten te hebben, moet men deze in een frisse en nette plaats bewaren; bij warm weder plaatst men deze in een fris waterbad.

Het verwarmen van de melk.

Wanneer er melk genoeg is, zal men ze onder de Leuvense kachel ofwel in een heet bad plaatsn, en ze enkele uren op 30° C houden: zo ontstaat de melkzuurgisting. De eiwitten, het melkvet en nog andere bestanddelen van de melk scheiden zich van het vocht, de kaaswei genaamd. De eiwitten, het melkvet en de andere bestanddelen noemt men de wrongel. Met een speciaal mes, het kaasweimes, wordt de kaaswongen gesneden. Alles wordt door een kaasdoek gegoten en is de kaasvorm gedaan.

Het persen.

Nu de wrongel in zijn doek in de kaasvorm is, kan het deksel er op. Men plaatst er de gewichten op - de drukking dezer gewichten mag niet te groot zijn - zo kan het overtollige vocht afvloeien door de gaten die onderaan in de kaasvorm aangebracht zijn. Tijdens het persen moet de kaas regelmatig gedraaid worden. Na het persen gedurende 6 a 8 uren, wordt de kaasdoek er af genomen en de randen welke de kaas vertoond, afgesneden.

Het zouten.

Wanneer de kaas uit de vorm is, wordt deze gans ingestreken met fijn keukenzout; ofwel maakt men pekelen van 150 gram zout op één liter water, en dompelt men de kaas onder gedurende twee a drie dagen.

Het drogen.

Na het zouten of pekelen wast men de kaas en zet ze te drogen in een luchtige plaats op een plank. Regelmatig keren, altijd zorgend dat men de vorm niet schendt. De droogplaats en de rijpkelder moeten zo ingericht zijn, dat er geen luchttochten en geen zonnestralen op de kaas komen, want deze veroorzaken barsten.